

MENUS DU JOUR :

Semaine 37
2021

LES MARMITES DE CATHY

Traiteur

Contrôle diététicien par :



	Du 12 au 16 septembre 2022	Allergènes
L U N D I	<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Sauce Bolognaise au bœuf </p> <p>Pates</p> <p>Gâteau</p> <p>Sauce Bolognaise à l'égrené de soja</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé</p> <p>Blé</p> <p>Lait, blé et œuf</p> <p>Soja et blé</p>
M A R D I	<p>Menu pour la planète</p> <p>COUSCOUS</p> <p>Boulettes Végétarienne</p> <p>Légumes et semoule</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Blé, soja, lait</p> <p>Blé et céleri</p>
M E R C .	<p>Friand au fromage</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Salade de fruit frais</p> <p>Omelette</p>	<p>Blé, œuf et lait</p> <p>Lait et blé</p> <p>Œuf</p>
J E U D I	<p>Salade de tomate BIO et maïs </p> <p>Sauté de porc ou dinde à la sauge </p> <p>Riz</p> <p>Flan caramel</p> <p>Sauté de poisson à la sauge</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Blé et lait</p> <p>Lait</p> <p>Blé et poisson</p>
V E N D .	<p>Salade de carottes</p> <p>Poisson à la Provençale</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit</p>	<p>Blé et moutarde</p> <p>Poisson et blé</p>

NOTRE ENGAGEMENT EGALIM

Produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitation en conservation	Produits Label Rouge	Produits à écolabel « Pêche Durable »
--	----------------------	---------------------------------------



Appellation d'origine protégée	Indication géographique protégée	Spécialité traditionnelle garantie
--------------------------------	----------------------------------	------------------------------------



Produits issus du commerce équitable	Produits issus d'exploitation Haute Valeur Environnementale	Produits fermiers ou produit à la ferme ou local
--------------------------------------	---	--



Drapeau origine des viandes	Produits locaux	Menu pour la planète
-----------------------------	-----------------	----------------------



En orange : Menu sans porc

En bleu : Menu végétarien

Le bon pain



Engagés pour le bon.

FR
57 638 012
CE